

FRENCHIE PIGALLE

SNACKS

BACON SCONES — 8

NUGGETS DE RIS DE VEAU, *crème crue & caviar* — 19

Entrée + Plat + Dessert — 29

Entrée + Plat / Plat + Dessert — 24

ENTRÉES

MONT D'OR, *topinambours rôtis, noisettes caramélisées*

ou

COQUES DU MONT SAINT MICHEL, *freekeh & pickles de fenouil*

PLATS

TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE, *moules, chorizo & paprika fumé*

ou

RABRE DE LAPIN *en ballotine, farce blette & tubéreux de persil frits*

DESSERTS

TARTE DE SAISON

ou

FRENCHIE BANOFFEE, *dulce de lèche, sorbet banane & noix de Pécan*

FROMAGES — 7 / pièce

avec un chutney maison abricots & raisins secs

*Comté 24 mois, lait de vache non pasteurisé, Jura, FR
Tomme de chèvre, lait de chèvre non pasteurisé, Hautes-Alpes, FR
Red Leicester, lait de vache non pasteurisé, Warwickshire, UK
Stichelton, lait de vache non pasteurisé, Leicestershire, UK*

12H / 15H00

Prix euros nets TTC

FRENCHIE PIGALLE

SNACKS

BACON SCONES — 8

NUGGETS DE RIS DE VEAU, *crème crue & caviar* — 19

Entrée + Plat + Dessert — 29

Entrée + Plat / Plat + Dessert — 24

ENTRÉES

MONT D'OR, *topinambours rôtis, noisettes caramélisées*

ou

COQUES DU MONT SAINT MICHEL, *freekeh & pickles de fenouil*

PLATS

TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE, *moules, chorizo & paprika fumé*

ou

RABRE DE LAPIN *en ballotine, farce blette & tubéreux de persil frits*

DESSERTS

TARTE DE SAISON

ou

FRENCHIE BANOFFEE, *dulce de lèche, sorbet banane & noix de Pécan*

FROMAGES — 7 / pièce

avec un chutney maison abricots & raisins secs

*Comté 24 mois, lait de vache non pasteurisé, Jura, FR
Tomme de chèvre, lait de chèvre non pasteurisé, Hautes-Alpes, FR
Red Leicester, lait de vache non pasteurisé, Warwickshire, UK
Stichelton, lait de vache non pasteurisé, Leicestershire, UK*

12H / 15H00

Prix euros nets TTC

VINS AU VERRE

Bulles 12,5cl

DOMAINE BAROUILLET, VDF, «*Splash*», Sud-Ouest, NM — 8
RÉMY MASSIN, Champagne, Blanc de Noir, «*Nature*», NM — 14

Blancs 12,5cl

LES BRAS M'EN TOMBENT, VDF, Rhône, 2019 — 6
L'OREE DU SABIA, IGP Val de Loire, Vendée, «*Altérites*», Loire, 2018 — 8
JEROME ARNOUX, Arbois, «*Nuance*», Jura, 2016 — 8
DOMAINE GOUFFIER, Bourgogne Aligoté, 2019 — 6

Rouges 12,5cl

DOMAINE LA FLORANE, Côtes du Rhône Village, «*Je ne souffre Plus*», 2019 — 6
DOMAINE BOBINET, Saumur-Champigny, «*Hanami*», Loire, 2019 (3L) — 8
DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN, Alsace, «*Ophrys*», 2018 (1,5L) — 9
G&B HUBAU, VDF, «*Il ne faut pas...*», Bordeaux, 2012 — 6

Rosé 12,5cl

DOMAINE GIACOMETTI, Patrimonio, 2019 — 7

Bière/Cidre 33cl

PANAME BREWING COMPANY, Pale Ale, «*Oeil de Biche*» — 7
MAISON D'HEROUT, Cidre Brut Bio, «*Amour*» — 8

BOISSONS CHAUDES

Café Lomi — 3€ - Cappucino — 5€ - Chocolat Chaud — 6€ - Genmaicha, from Japan — 5€

BOISSONS FROIDES

Ice Tea maison / Citronnade maison — 6€
Jus de pomme Hérault — 7€
Limonade Elixia — 7€
Jus pressé — 7€

VINS AU VERRE

Bulles 12,5cl

DOMAINE BAROUILLET, VDF, «*Splash*», Sud-Ouest, NM — 8
RÉMY MASSIN, Champagne, Blanc de Noir, «*Nature*», NM — 14

Blancs 12,5cl

LES BRAS M'EN TOMBENT, VDF, Rhône, 2019 — 6
L'OREE DU SABIA, IGP Val de Loire, Vendée, «*Altérites*», Loire, 2018 — 8
JEROME ARNOUX, Arbois, «*Nuance*», Jura, 2016 — 8
DOMAINE GOUFFIER, Bourgogne Aligoté, 2019 — 6

Rouges 12,5cl

DOMAINE LA FLORANE, Côtes du Rhône Village, «*Je ne souffre Plus*», 2019 — 6
DOMAINE BOBINET, Saumur-Champigny, «*Hanami*», Loire, 2019 (3L) — 8
DOMAINE VALENTIN ZUSSLIN, Alsace, «*Ophrys*», 2018 (1,5L) — 9
G&B HUBAU, VDF, «*Il ne faut pas...*», 2012 — 6

Rosé 12,5cl

DOMAINE GIACOMETTI, Patrimonio, 2019 — 7

Bière/Cidre 33cl

PANAME BREWING COMPANY, Pale Ale, «*Oeil de Biche*» — 7
MAISON D'HEROUT, Cidre Brut Bio, «*Amour*» — 8

BOISSONS CHAUDES

Café Lomi — 3€ - Cappucino — 5€ - Chocolat Chaud — 6€ - Genmaicha, from Japan — 5€

BOISSONS FROIDES

Ice Tea maison / Citronnade maison — 6€
Jus de pomme Hérault — 7€
Limonade Elixia — 7€
Jus pressé — 7€